

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Glück im Glas**

**J. Weck und Co. <Öflingen>**

**Öflingen (Baden), [1936?]**

Der gute Vorsatz!

**urn:nbn:de:bsz:31-55656**

## *Der gute Vorsatz!*

Wollten wir uns mit einem Vorwort begnügen, dann würde es ausreichen, „viel Glück“ zu sagen. Aber wir wollen es uns nicht so leicht machen, damit die Hausfrau es dafür um so leichter hat. Und wir wollen es auch nicht auf das Glückhaben allein ankommen lassen.

Das WECK-Verfahren ist ja leicht und einfach, wenn alles richtig gemacht wird. Damit die Hausfrau alles von Anfang an bis zu Ende richtig machen kann, haben wir jeden Handgriff und auch die kleinste Kleinigkeit in dieser

### GEBRAUCHSANWEISUNG

berücksichtigt. Die freundliche Leserin braucht nur aufmerksam hinzuschauen und Punkt für Punkt abzulesen. Damit aber, daß wir in der Einhaltung der Reihenfolge ein bißchen streng sind, hoffen wir gerade, der Hausfrau den größten Gefallen zu tun. Wenn sie sich nämlich an das hält, was wir eins nach dem anderen in der Gebrauchsanweisung zeigen und sagen, bleibt für die Hausfrau im Grunde weiter nichts zu tun, als Handgriff um Handgriff. Jeder Zweifel, ob es so richtig sei oder anders, schaltet aus. Es wird eine Freude sein, nach dieser sorgfältig überlegten und ausgetrobenen Gebrauchsanweisung zu arbeiten!

Gerade Hausfrauen, die schon lange eine eigene Vorratswirtschaft betreiben, wissen die Werte zu schätzen, die der Ernährung ihrer Familie durch eine regelmäßige Frischhaltung von Ernteüberschüssen ge-

sichert sind. Dabei soll nur nebenbei daran erinnert werden, daß durch das WECK-Verfahren jede Obst- auch ohne Zuckerbeigabe haltbar gemacht werden kann. Auch Marmelade ist haltbar, wenn sie nicht Frucht und Zucker Pfund auf Pfund enthält; allerdings muß man sie dann einWECKEN!

Die Zeit steht nicht still, und jeder lernt immer wieder dazu. Manche Hausfrau hat ihre eigene Art einzuwecken erprobt und macht ihre besonderen Erfahrungen in den verschiedenen Zeiten der Ernte. Auch WECK versucht heute noch, nach mehr als 40 Jahren, das schon Erreichte immer wieder neu und besser zu machen. Das ist es ja, was ihm so großen Erfolg und so treue Anhängerschaft brachte.

In den vier Jahrzehnten seines Wirkens sind es stets die besten Hausfrauen gewesen, die dem WECK-Verfahren Treue bewahrten und sich nicht durch Behelfsmittel, wie Luftentziehung, Sauerstoffverbrennung u. ä., zu Scheinerfolgen der Frischhaltung verleiten ließen. Sie wissen: nur keimfrei gemachte Früchte und Gemüse können auf die Dauer haltbar sein! Das ist ja der Zweck des EinWECKENS!

Mögen nun alle unsere tüchtigen Hausfrauen diese neue, praktische Gebrauchsanweisung recht oft zur Hand nehmen und viele große und kleine WECKgläser füllen — zum Glück ihres Hauses, zur Gesundheit ihrer Familie und als kleinen Beitrag zur Versorgung unseres großen Volkshaushaltes.

*J. Weck & Co.*

OFLINGEN (BADEN)